38e Année. — Tome LXXIV. N° 1925 Paris, 21 Mai 1931

REVUE DE VITICULTURE

LE BUDGET DE L'AGRICULTURE DEVANT LE PARLEMENT

Au moment où s'ouvre l'exercice 1931-1932, nous tenons à mettre nos lecteurs brièvement au courant des discussions qui précédèrent le vote du budget s'y rapportant, en ce qui concerne plus particulièrement les questions viticoles.

C'est M. Richard Georges, député, qui fit à la Chambre un exposé complet de la crise viticole et des remèdes qu'il estime devoir y être apportés.

Les causes du marasme dont souffre actuellement la viticulture peuvent être groupées sous deux chefs : la surproduction et la sous-consommation.

La première se rattache à une augmentation constante tant des surfaces cultivées que du rendement à l'hectare : en moins de trente années, en effet, les plantations de vignes se sont accrues, tandis que le rendement à l'hectare passait, dans le même laps de temps, en France, de 19 hlt. 7 à 35 hlt. et en Afrique de 35 hlt. 4 à 50 hlt. 6. Ces deux causes conjuguées ont amené une augmentation de la production mondiale de 34 millions d'hectolitres.

En second lieu, la sous-consommation générale a accru encore la crise : en France, en Italie, en Espagne, en Angleterre, la consommation annuelle par tête d'habitant a baissé ; d'autre part, les Etats-Unis et la Russie ont fermé leurs portes aux importations de vins. Il est résulté de là que dans l'ensemble, 165 millions d'hectolitres ont été consommés, en moins, par an. En résumé, depuis l'année 1900, 34 millions d'hectolitres ont été produits en plus, et d'autre part 165 millions d'hectolitres sont restés invendus, ce qui fait au total, pour chaque année de récolte normale, 200 millions d'hectolitres de vin en excédent sur le marché mondial (1).

Telle est la crise, déterminée dans ces deux causes principales. A celles-ci, on peut ajouter les importations massives de vins étrangers. La viticulture, en effet, a trop souvent servi de monnaie d'échange à l'industrie et au commerce qui, en la sacrifiant, ont bénéficié, dans les accords internationaux, d'avantages appréciables. C'est ainsi qu'au profit de l'industrie de la soie, l'Italie a

(1) Nous faisons toutes réserves sur ces chiffres (N.D.L.R.).

pu importer en France, en 1929, 23.000 hlt. de vin et en 1930, 143.000 hlt. Pour permettre d'autre part à l'industrie de l'automobile de prospérer, l'Espagne a vendu à la France 64.000 hlt. de vin par mois en moyenne, dans les six premiers mois de 1930 ; ce chiffre est monté à 268.000 en octobre, à 312.000 en novembre et à 327.000 en décembre. Nous ne parlerons pas des importations de vins grecs et portugais. M. le sénateur Jean Durand, à son tour, a insisté sur ce point lors de la discussion du budget devant la Haute Assemblée.

A la situation ainsi caractérisée dans ses causes, y a-t-il des remèdes ? Certes oui, ils sont nombreux et peuvent se grouper en deux catégories : ceux qui visent à l'organisation du marché intérieur, ceux qui cherchent à régler les échanges internationaux dans un sens favorable à la viticulture nationale.

Parmi les moyens préconisés par M. Richard Georges pour organiser le marché intérieur, citons, au nombre de ceux qui tendent à lutter contre la surproduction, le dégrèvement total de l'impôt foncier pendant quinze ans pour toute terre actuellement plantée, lorsque le propriétaire s'engagerait à y arracher la vigne et à la remplacer par une autre culture ; pour lutter contre la sous-consommation, M. Richard Georges a envisagé de rendre obligatoire l'emploi du vin français pour la fabrication des apéritifs, de classer, au point de vue fiscal, parmi les restaurants de première catégorie, ceux où le vin n'est pas compris dans le prix du repas, d'allouer des subventions aux syndicats et aux particuliers qui participent aux foires nationales et internationales, d'augmenter la ration de vin donnée aux troupes et dans les écoles de l'Etat, de créer enfin un Office de propagande en faveur du vin, chargé tant en France qu'à l'étranger d'encourager et d'intensifier la consommation. D'autre part, la création d'un « Code viticole » en rassemblant toutes les lois relatives à la viticulture, en facilitant les recherches préparant des réformes rapides.

Mais, il faut envisager en outre, à côté de ces mesures d'ordre général, des réformes plus directement adaptées à l'organisation du marché tant dans l'intérêt du consommateur que du producteur : au premier plan parmi elles, il conviendrait de placer l'organisation des coopératives.

« Sur 4.700 coopératives agricoles diverses, dit M. Richard Georges, nous ne trouvons encore que 242 coopératives de vinification dans notre pays. Il convient d'encourager surtout les coopératives viticoles qui traitent à la fois de la production, de la transformation et de la vente. » (Chambre, 2e séance 19 février 1931. *J. O.* du 20 février 1931, page 923.)

Dans ce but, il faudrait considérer comme exagéré de demander un intérêt de 3 % sur les avances consenties ; un intérêt de 2 % serait suffisant ; de plus, le remboursement des avances devrait se faire en trente années.

En même temps que pour les coopératives, on faciliterait pour le plus grand bien de l'un et de l'autre, le rapprochement du producteur et du consommateur, il conviendrait, corrélativement, d'alléger les charges qui pèsent sur la viticulture : à ce point de vue, il faudrait abaisser les tarifs de transport des vins, la tarification est telle en effet, en ce moment, que les vins étrangers importés en France acquittent des taxes de transport moins élevées que celles qui

frappent les vins français ; dans le même ordre d'idées, il conviendrait de diminuer les droits de circulation: ceux-ci, qui étaient de 1,50 en 1913, sont montés à 15 fr. en 1931 ; or en la matière, le coefficient 6 pourrait être appliqué et les droits ramenés à 9 fr.; dans le même ordre d'idée, et pour alléger les charges qui pèsent sur la viticulture, signalons d'autre part qu'au Sénat, lors de la discussion du budget, M. le sénateur Damecour est intervenu pour que la proposition de résolution tendant à rétablir la liberté des bouilleurs de cru vienne à l'ordre du jour de la Haute Assemblée. Enfin, la création de la caisse contre les calamités publiques pourrait, pour la viticulture plus que pour toute autre branche de l'agriculture, en protégeant le producteur contre la menace des intempéries, alléger d'autant les charges qui pèsent sur lui.

Nous avons, au début de cet exposé, signalé dans l'énumération des causes de la crise actuelle, le rôle prépondérant joué par les importations massives de vins étrangers. M. Richard Georges n'a donc pas manqué d'envisager le remède à cet état de chose en abordant la question de la révision des traités commerciaux.

« Il y a des traités en cours de renouvellement. Si nous en croyons les bruits qui nous sont parvenus, la viticulture, une fois de plus, serait sacrifiée. Monsieur le ministre de l'Agriculture, j'attire votre attention sur cette question, ne laissez pas accorder à l'Italie l'autorisation d'exporter chez nous 200.000 hlt. de vins, alors qu'elle n'en exportait que 23.000 en 1929 et 143.000 en 1930. Ne laissez pas créer ce précédent, d'un pays autorisé à exporter, chez nous, un tiers de plus que l'année dernière et dix fois plus qu'en 1929. » (Ibd. page 923.) Tel est l'appel pressant lancé à M. le président Tardieu pour la protection de notre viticulture à l'égard des importations étrangères. D'autre part, en ce qui concerne l'établissement des droits de douane, c'est tout un aménagement du système douanier qu'a envisagé M. Richard Georges, permettant, dans l'intérêt du consommateur et du producteur aussi, d'élever le droit de douane lorsque le vin est bon marché, en protégeant par là notre viticulture, et au contraire, de l'abaisser, lorsque le vin est trop cher, et permettre ainsi l'introduction des produits étrangers.

Grâce à la haute personnalité de M. le président André Tardieu, le programme élaboré par M. Richard Georges n'est pas resté lettre morte. Nous savons toute la sollicitude du ministre de l'Agriculture pour la viticulture et l'effort qu'il ne cesse de poursuivre pour améliorer, autant que les circonstances le permettent, l'état de cette branche fondamentale de la production agricole. La réforme douanière a été réalisée par un relèvement appréciable des droits de douane en même temps que, corrélativement, nous reprenions, à l'égard de certains pays étrangers tels que l'Italie, notre liberté douanière. Le monde viticole attend avec confiance que se réalisent les réformes complémentaires qui viendront parachever l'œuvre entreprise par le gouvernement.

CHARLOTTE DROUARD,

L'ERE DES POISONS « *AMELIORANTS* »

L'époque actuelle est remarquable par la généralisation, dans toutes les conditions de la vie, des poisons.

Confort moderne. — En première ligne, il importe de signaler l'oxyde de carbone, ce gaz subtil qui s'infiltre partout sans manifestations perceptibles, par son absence de saveur, d'odeur et de couleur.

Le confort moderne en provoque la production intense, d'abord par les usages de plus en plus nombreux du gaz d'éclairage, déjà dangereux avec le vieux gaz de houille et devenu pire par la production industrielle perfectionnée du gaz dit à l'eau ou du gaz pauvre, beaucoup plus riches en oxyde de carbone que l'ancien.

Tous ceux qui s'occupent de recherches de biologie savent quels méfaits, contrariant leurs études, causent les moindres dégagements, souvent imperceptibles à nos sens, mais terriblement actifs par leur persistance. Il a été possible de paralyser des germinations et des végétations de plantes par l'exposition dans l'atmosphère saturée par les minuscules fuites de gaz pendant trois mois.

Avec la généralisation des modes de chauffage à combustion ralentie, les dégagements de l'oxyde de carbone se sont encore multipliés dans les locaux habités.

Les journaux sont remplis des récits des accidents causés par ce terrible poison, dont les actions pourraient bien être opérantes au point de vue de la natalité déficiante, sans parler des intoxications des conducteurs et des usagers des automobiles, dont les moteurs sont des générateurs du poison.

Une manifestation répandue de ses méfaits peut être trouvée dans l'abondance des cas d'hyperchlorhydrie, maladie si fréquente, qui a commencé à se montrer en grande abondance chez les victimes des gaz de la guerre.

Les moyens de lutte contre les productions de l'oxyde de carbone sont nombreux, mais d'emploi général difficile ; il faudrait pouvoir déplacer tous les appareils de production et les mettre au-dessus de la vie normale des hommes ; il n'apparaît pas facile de réaliser cette modification dans les installations des habitations.

Peut-être réalisera-t-on une modification intéressante en matière automobile, par la propulsion par hélice aérienne superposée aux véhicules, mais cela semble encore loin dans l'avenir.

Au point de vue chauffage, sans parler du retour irréalisable à la vieille cheminée au bois, on aurait un résultat parfait par la substitution du chauffage électrique à tous les autres procédés ; mais on se heurte à des détails de mise au point. En première ligne, la production électrique est insuffisante, surtout aux heures dites de pointes, et les appareils accumulateurs permettant l'utilisation des productions en excès pendant la nuit sont encore peu perfectionnés. On peut espérer que des progrès sensibles seront réalisés dans cette voie, mais, sans attendre ces perfectionnements, il faudrait utiliser des appareils très bas, ou encastrés dans les planchers ; les radiateurs en dos de mouton sont tout ce qu'il y a de pire comme émanation calorique. L'usager gèle au ras du sol et

est surchauffé dans les régions élevées. Il existe un certain nombre de bons dispositifs entraînant une utilisation très supérieure du chauffage électrique, mais encore rares à cause de leur prix élevé et surtout à cause des tarifs beaucoup trop chers du courant. Les perfectionnements déjà acquis permettent d'espérer un mieux rapide dans la substitution de l'électricité au dangereux gaz d'éclairage et aux appareils à combustion lente.

En matière de propulsion des automobiles, l'électricité, parfaite en soi, se heurte à la grosse difficulté de sa production et de son emmagasinage utile sur les véhicules. En matière ferroviaire, les résultats sont très satisfaisants à tous les points de vue, et il n'est pas impossible d'espérer que sur routes, où rien de pratique n'a encore été obtenu, les prises de contacts sur trolleys se feront utilement ; quelques exemples sont encourageants. Mais c'est encore loin pour la généralisation.

Aliments solides. — Au point de vue alimentaire, nous allons trouver une séquelle de poisons. En panification, le public, suggestionné par des industries connexes des gluteniers, s'est évertué à réclamer des pains très blancs, croyant que les farines dites pures, c'est-à-dire, en fait, ne contenant plus que de l'amidon, seraient plus nourrissantes. Ces pains ultra-blancs, très appétissants à l'œil, exigent des extractions de farines très basses en pourcentage, laissant la plus grande part du gluten adhérent aux sous-produits (écorces), d'où les geuteniers savent les isoler à leur profit personnel. Ici, des pouvoirs publics ont agi avec une absence de souci des intérêts des consommateurs, sans parler des producteurs, et avec une inconscience qui dépasse les limites permises. On a réduit les taux d'extraction des farines panifiables de telle façon que nos blés ont pu être caractérisés par un soi-disant manque de force (c'est-à-dire de gluten) utile pour assurer une bonne panification avec des pâtes cohérentes et de bonne élasticité. Autrefois, quand les broyages des blés ne favorisaient pas ces séparations excessives du gluten, nos produits se panifiaient bien. En année exceptionnellement médiocre au point de vue qualité, nous avons signalé en 1926, à l'Académie d'Agriculture, les bons résultats obtenus par l'addition de 100 à 150 grammes de phosphate de chaux usuel (à 30 % d'acide phosphorique) par 100 kilos de farine panifiable : les pâtes levaient plus vite, le pain se cuisait plus rapidement et sa conservation était grandement augmentée en durée sans altération. Mais cette addition n'était, en fait, exigée que très rarement, pour des blés de qualité faible ; nous nous sommes heurtés aux exigences légales interdisant l'addition de tout élément étranger aux farines de panification. Et, ironie curieuse des choses, au même moment, le Directeur du Service des Fraudes et M. Arpin, le grand expert, élaboraient la formule d'un remède autorisé temporairement chez les boulangers, en forme d'une solution pharmaceutique à base de phosphate d'ammoniaque. Il faut ajouter que, d'une enquête près de nombreux boulangers, il apparut que cette autorisation d'addition de phosphate d'ammoniaque reste absolument inopérante. Aucun boulanger ne se servit de la drogue préconisée par le Directeur du Service des Fraudes. Cela s'explique par de multiples raisons, dont la première est l'obligation d'aller chez le pharmacien du coin faire préparer la solution ammoniacale, sans parler des défauts de ce produit, dont le principal est l'instabilité. Et, pour corser l'ironie des faits, ces

temps derniers, le Président de la grosse Association de la Meunerie, M. Chasles, a pu affirmer que, depuis de longues années, il faisait utiliser dans les minoteries, au vu et au su des autorités, des corps chimiques de blanchiment des farines, connus sous les noms les plus variés, et contenant des bromates de potassium ou des persulfates divers. Si on rapproche cela de l'interdiction légale prétendue complète et surveillée par ledit Service des Fraudes, on reste vraiment ému de la négligence de ces dirigeants à l'égard de la santé des consommateurs.

Les polémiques récentes ont permis de faire ressortir avec netteté la nocivité sérieuse, pour l'individu humain, des additions des bromates et des persulfates blanchisseurs des farines. Le Comité supérieur d'Hygiène et l'Académie de Médecine se prononcent nettement contre les tolérances mises à ces additions, et enfin le Ministre de l'Agriculture, sous l'effet de l'émotion publique, vient d'interdire l'emploi des distributeurs de ces produits nocifs, dans les minoteries où ils étaient installés.

C'est assurément un progrès utile, mais encore bien insuffisant, car il reste la distribution chez le boulanger de ces produits, qui assurent, disent les vendeurs, des farines plus facilement panifiables. Or, les expertises faites, tant par M. Arpin, le grand spécialiste, que par d'autres très qualifiés, ont montré que les farines ainsi « améliorées » n'ont présenté aucune qualité réelle ; au contraire même, certains échantillons dégustés furent résolument classés avec des notes inférieures aux pains témoins fabriqués avec des farines non « améliorées ».

On a osé affirmer que ces produits étaient inoffensifs pour l'homme, et on est parti de leur utilisation sans danger constatée en Allemagne et en Amérique chez les mangeurs de pain. Mais on a oublié que, en France, le pain constitue le plus gros élément de l'alimentation de la population, et que si chez le très petit consommateur (en quantité) ces produits peuvent rester sans danger apparent immédiat, il ne saurait en être de même lorsque leur absorption est quatre à cinq fois plus forte chaque jour. Nul n'ignore l'importance thérapeutique de certaines drogues inoffensives ou bienfaisantes à très petites doses, et nettement nocives et déterminantes de véritables empoisonnements plus ou moins lents à doses plus fortes. Nous ignorons à peu près tout des réactions de notre alambic digestif et intestinal.

A tous ces produits blanchisseurs, il a été superposé, dans certaines régions, de l'Est surtout, l'emploi de levure à l'aluminium. Les recherches faites au laboratoire de la Faculté de Médecine de Strasbourg par divers expérimentateurs, notamment M. le professeur Schoeffer, ont démontré la nocivité de ces produits sur des souris, des poussins, dont les croissances et les facultés de procréation ont été entravées par la consommation de pains fabriqués avec des farines additionnées de levures à base d'alumine. Ces produits ont été lancés surtout par les Allemands, qui y ont vu un moyen efficace, par l'utilisation du pouvoir adhésif de l'alumine, pour « renforcer » les pâtes faites avec des farines trop appauvries en gluten. L'addition de sels d'alumine donne aux farines ainsi déglutinées et trop blanchies réalisées avec des taux d'extraction trop abaissés, une cohésion simulatrice de celle que procure la présence du gluten.

Comment remédier aux dangers que présentent ces additions de produits nocifs à la santé ? Les interdictions officielles n'y seront point efficaces tant qu'on ne relèvera pas d'une façon vraiment sérieuse le taux d'extraction des farines et qu'on n'obligera pas les boulangers à livrer à la consommation des pains moins blancs et partant plus riches en gluten, même pour certaines années où nos blés sont relativement pauvres en ce qu'on appelle la « force », en obligeant les boulangers à ajouter aux farines de froment, comme autrefois, un peu de seigle ou d'orge.

Le pain perdra son aspect ultra-blanc, et le consommateur y gagnera un aliment bien plus sain et plus assimilable par nos tubes digestif et intestinaux, dont le travail sera grandement facilité. Mais toutes les exigences des pouvoirs publics resteront peu efficaces si le consommateur ne veut pas se résoudre à préférer un pain moins blanc.

Il est un autre procédé pour améliorer l'alimentation en céréales de nos populations ; c'est l'usage plus répandu, et conseillé par de nombreux hygiénistes, que nous avons essayé avec un réel succès (à tous les points de vue), du froment à l'état nature, grillé ou cru (lavé au préalable) et gonflé dans une infusion très sucrée (au choix du consommateur). On réalise ainsi, en fait, le pain dit complet, pratiquement introuvable sauf dans de très rares boulangeries.

Boissons. — Si nous passons aux liquides, partie plus intéressante spécialement pour les lecteurs de la Revue, nous trouvons, par ordre de date d'invasion, les fameux cocktails dont nous avons entretenu précédemment les lecteurs de la Revue, ainsi baptisés par la déformation barbare du vieux mot français « coquetel », qui désignait les mélanges si savoureux et riches en éléments stimulants à base de vieux bordeaux ou de vieux bourgogne ou de champagne suivant régions, avec addition en petite quantité de bonnes eaux-de-vie des productions locales, et aussi d'un ou deux jaunes d'œufs frais. Le sucre ajouté constitue un additif intéressant au point de vue énergétique.

Ces mélanges français ne sont jamais nocifs et leur usage même quotidien reste sans danger pour le consommateur, à l'opposé des horribles mixtures réalisées sous les noms génériques de cocktails, qui ont, du reste, été nettement condamnés par les hygiénistes les plus qualifiés, notamment par l'Académie de Médecine.

Puis est apparu, surtout dans la région de Marseille, un succédané de l'absinthe, baptisé localement sous le nom de « Pastis » ; cette décoction d'anis s'est manifestée si dangereuse dans ses effets que, récemment, le ministère de l'Agriculture en a interdit la vente ; cela était d'autant plus nécessaire que l'anis employé à la fabrication de ces boissons n'était pas toujours d'une pureté absolue ; nocif déjà par lui-même, on peut supposer les répercussions de certaines falsifications, notamment par des graines de grande ciguë, souvent mélangées aux anis.

Les traitements des moûts et des vins par l'ozone ont fait l'objet d'une étude récente de M. Marsais dans la Revue ; nous n'en parlerons que pour émettre la supposition que l'ozone, qui s'est avéré destructeur de certains êtres vivants (microorganismes divers), pourrait bien ne pas être inoffensif pour les humains, d'autant plus que la saturation d'une atmosphère confinée par des dégagements

d'ozone aurait provoqué des troubles sérieux chez des personnes séjournant dans cette atmosphère. Il y a donc là encore un « améliorant » à risques sérieux pour le consommateur.

Nous arrivons au gros élément, qui fait l'objet d'une polémique très active entre ses détracteurs et ses protagonistes : nous voulons parler du produit préconisé pour le déferrage des vins prédestinés aux dangers de casse ferrique, le ferrocyanure de potassium.

Il est admis que le ferrocyanure de potassium est sans danger pour le patient qui l'absorbe à l'état nature. Mais, sans en avoir tenté l'essai, nous émettons un léger doute sur son innocuité, car nous ignorons comment les acides secrétés par notre organisme agiront sur le produit après ingestion ; il ne faut pas oublier, en effet, que l'acide naturel du vin (généralement acide tartrique) a pour conséquence de libérer l'acide cyanhydrique du ferrocyanure et par suite rend dangereux le résidu s'il n'était pas complètement éliminé avant d'arriver au consommateur. C'est pourquoi les Allemands, qui ont emprunté à nos chimistes la découverte des qualités de ce produit pour le déferrage des vins, ont édicté une série de mesures extrêmement sévères pour en réglementer l'emploi en œnologie. Cette législation spéciale, très détaillée et très précise, exige la présence de chimistes qualifiés pour surveiller l'élimination des cyanures. Notre législation est muette sur cette pratique, qui reste en fait exclue des procédés autorisés en vinification. Par une interprétation exagérée en largeur de vues, on écrit que, le produit n'étant pas défendu expressément, son emploi reste licite au gré de l'employeur, mais malheureusement aussi aux risques du consommateur.

Il nous a paru intéressant de consulter un œnologue qualifié par ses recherches spéciales, M. Bertin, Directeur de l'Institut œnologique de l'Algérie, qui a eu à étudier des vins cyanurés qui, multipliés dans notre colonie, ont provoqué des inquiétudes sur leur emploi. M. Bertin a bien voulu nous écrire une lettre très instructive, qu'il est possible de résumer comme suit : il n'a pas été fait encore de recherches comparatives précises sur l'action sur les consommateurs. Il reste beaucoup d'inconnues avant de formuler une appréciation définitive. L'interdiction absolue, qui résulte des termes de notre législation actuelle, doit être maintenue jusqu'à ce qu'on ait pu déterminer l'action de ce produit. Il y a tellement d'inconnues encore sur les effets éventuels possibles à constater dans son ingestion, qu'il faut agir avec la plus grande prudence à l'égard d'une substance aussi peu fixe que le ferrocynature, qui se dédouble si facilement en libérant l'acide cyanhydrique.

Pour se garantir contre les risques d'intoxication possible éventuellement par les cyanures inclus dans les déferrants, les consommateurs n'ont aucune autre arme que de s'éloigner de toute consommation de vins d'origine étrangère quels qu'ils soient, dont une grande partie est traitée au ferrocyanure, et se borner à la consommation de nos vins nationaux, qui sont encore indemnes de cette prétendue amélioration.

En ce faisant, nos francs buveurs français aideront à l'écoulement des récoltes métropolitaines, et ce sera un remède très utile et efficace à la crise de mévente, à condition toutefois que le détaillant ne s'acharne pas à prélever une dîme de bénéfice exagérée. Ces jours-ci, on citait un hôtel modeste d'une ville

du Midi, où un vigneron a payé *six* francs la bouteille de Saint-Galmier du vin que précisément il avait vu vendre l'hectolitre 145 francs au propriétaire du susdit hôtel. Il a trouvé la différence excessive, il a protesté avec véhémence, sans obtenir cependant de diminution d'exigence du détaillant.

Pour résumer cette promenade à travers les régions empoisonnées dites « améliorées » où notre vie s'écoule actuellement, nous conseillerons aux lecteurs de la Revue de tenter par tous les moyens possibles l'emploi des éléments de chauffage intérieur par l'électricité, de supprimer l'usage du pain ultra-blanc si malencontreusement préféré, d'essayer la consommation du pain complet partout où il sera possible de s'en procurer et de substituer, à son défaut, l'usage du blé cru ou grillé. Et, en boissons, de revenir aux bons vieux coquetels français, trop négligés, et de s'écarter des vins prétendus « améliorés » par l'ozonisation ou par les déferreurs à base de ferrocyanure.

Nous répéterons, en y insistant, l'inconnu où nous sommes des réactions internes de notre alambic digestif et intestinal, et puis il faut ajouter une réserve nécessaire sur les aptitudes individuelles de chaque être humain aux produits absorbés ; nul n'ignore que tel réagit très mal à l'absorption de certains fruits comme les fraises, d'autres subissent de véritables empoisonnements par l'ingestion de certains poissons (crustacés en particulier), on cite le célèbre médicament l'antipyrine, bien toléré par certains, qui provoque des troubles graves chez le voisin.

Ces aptitudes particulières sont baptisées du nom d'idiosyncrasie, et il ne faut pas négliger les effets de cet état spécial à chaque individualité avant de généraliser l'autorisation d'emploi de tel ou tel produit dans la préparation des nourritures solides ou liquides destinées aux consommations courantes, sous peine de voir se produire des accidents sérieux et peut-être mortels. Il y a une étude très longue et très difficile à conduire en une telle manière.

Une vieille expérience millénaire nous enseigne que la farine de céréales non « améliorée » reste un aliment de tout repos, et que le vin non « amélioré » aussi reste la boisson saine pour les humains ; donc, provisoirement, et pour de longues années encore, tenons-nous en aux vieux produits naturels, sans nous lancer dans les expériences de prétendues améliorations, dont quelques-unes ont déjà été démontrées certainement nocives pour les consommateurs de toutes races, et alors il reste au bon public à se défendre lui-même, sans avoir confiance dans les actions législatives trop souvent éludées par des gens pourvus de plus d'appétit de lucre que de scrupules à l'égard de leur clientèle acheteuse.

Donc, lecteurs de la Revue, comptez sur vous-mêmes, plus que sur le Ciel représenté par les Services des Fraudes ou les ministres, et mettez en pratique le vieux dicton : *Aide-toi, le Ciel t'aidera.*

LABERGERIE.

P. S. — Si nous osions, nous demanderions à Mme Randoin, la grande spécialiste en l'étude des vitamines, ce qu'elle pense des améliorants en cette matière, et quelles actions ils peuvent avoir sur l'existence desdites vitamines ?

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1931 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'état du vignoble dans la Marne (H. J.). — Situation viticole dans les Pyrénées-Orientales (9 mai) (E. G.). — Projet de création d'une station uvale à Perpignan (E. G.). — Vœu du Conseil général du Gard sur le statut de la viticulture. — Les journées fruitières du Réolais (R. S.).

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1931. — Le *Journal officiel* du 14 mai nous apporte une très bonne nouvelle : la consommation taxée, qui avait sensiblement fléchi les mois derniers, s'est heureusement relevée, subitement, de près de 900.000 hectolitres, pour atteindre le chiffre-record depuis le début de l'exercice (sept mois), avec 4.500.000 hectolitres. Est-ce là conséquence du relèvement de nos tarifs douaniers ? Peut-être ; l'an dernier, à pareille époque, les quantités qui avaient acquitté les droits en avril étaient aussi en hausse de près de 800.000 hectolitres sur mars 1930.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
1. Octobre.....	6.392.297	7.174.400	4.279.522	4.331.180	14.814.249	13.413.342
2. Novembre...	4.379.443	5.011.345	4.155.795	4.201.000	14.908.149	13.779.741
3. Décembre...	3.364.818	4.186.498	3.840.808	3.905.367	14.489.299	13.675.522
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
4. Janvier.....	3.443.345	4.229.582	3.919.668	4.216.207	14.459.215	13.557.792
5. Février.....	3.106.522	4.140.268	3.538.919	3.794.439	14.211.598	13.359.485
6. Mars.....	3.348.517	4.299.763	3.408 700	3.714.202	13.838.118	13.419.364
7. Avril.....	3.725.140	4.563.738	4.342.718	4.503.689	13.505.045	13.283.139
Totaux.....	27.760.087	33.608.677	27.486.130	28.666.084	13.505.045	13.283.139

Quoi qu'il en soit, les sorties sont en augmentation, avec 3.725.000 au lieu de 3.350.000 en mars. Le total des sorties est de 27.760.000 pour les sept mois de l'exercice, contre 33.608.000 pendant la même période, l'an dernier.

La consommation, en hausse, donne un total de 27.500.000 hectolitres, contre 28.666.000 l'an dernier ; avec la différence des disponibilités, c'est un résultat satisfaisant.

Quant aux stocks du commerce, ils sont en baisse de plus de 300.000 hectolitres. C'est quelque chose.

En somme, situation du marché favorable à la hausse, malgré les nouvelles contradictoires concernant la « sortie » des raisins en Afrique du Nord et en Algérie. H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — L'état atmosphérique et la température se sont bien arrangés depuis notre dernière communication. Il fait chaud, ce qui active la végétation, surtout que l'intérieur du sol est encore humide, à la suite des pluies du 2 mai.

On continue à sulfater, quoique le Mildiou n'ait pas fait de progrès depuis les premiers jours du mois. On a raison de faire les traitements préventifs, seuls efficaces. Les soufrages étaient en retard dans beaucoup de régions, parce que le vent avait soufflé tous les matins. Les matinées des 13 et 14 courant ont été calmes, aussi il s'est répandu des tonnes de soufre. Ce soufrage est trop en retard, et beaucoup de cépages sont déjà infestés d'oïdium, surtout les Carignans et les raisins blancs. Il sera difficile de s'en débarrasser, et pas mal de jeunes grappes seront perdues. L'année dernière, le premier soufrage a été fait aussi en retard, à cause du vent. Aussi, on a vu de l'oïdium au moment de la vendange.

Comme depuis quelques années les temps sont très variables, on devrait prendre l'habitude de mélanger toujours, au premier ou au second sulfatage, un litre de soufre colloïdal dans 100 litres de liquide ; mais il faudra encore quelques années pour faire entrer cette pratique dans les mœurs de nos viticulteurs. Surtout dans la petite propriété, beaucoup plus réfractaire au progrès que la grande. Une fois qu'on a prévenu les attaques d'oïdium, par les pulvérisations liquides de soufre colloïdal ou de soufre mouillable, on peut attendre une bonne matinée calme pour effectuer le soufrage au soufre en poudre pur. Nous sommes partisans de deux soufrages au moins au soufre en poudre, qui stimule la végétation tout en préservant de l'oïdium. Une ou deux pulvérisations de soufre colloïdal au début de la végétation, lorsque les pousses ont 10 et 15 centimètres de long. Un bon soufrage au soufre pur un peu avant la floraison et au début de la véraison. On peut laisser tomber un peu de soufre au pied des ceps. Il n'est pas perdu. Le soleil chaud fait évaporer l'acide sulfureux, qui monte dans l'intérieur et tue les germes de l'oïdium. S'il en reste sur la terre, il n'est pas perdu, puisque le soufre est un fertilisant qu'on devrait utiliser s'il était moins cher. Si l'on répand de 100 à 400 kilogr. de soufre à l'hectare, on obtient un excédent de récolte et une meilleure qualité.

Les labours se continuent, puisqu'on n'a pas d'invasion importante de mildiou et que les sulfatages n'absorbent pas, comme l'année dernière, toute la main-d'œuvre. Nous recommandons de travailler le tour des jeunes plants de l'année, afin d'aérer le sol et de maintenir la fraîcheur autour, dans le cas où il ne pleuvrait plus jusqu'à la fin de l'été. On fait périr les mauvaises herbes qui pourraient nuire à la végétation. Terminer l'épamprage ou ébourgeonnage avant la floraison.

En résumé, par les quelques chaudes journées du milieu de mai, la végétation de la vigne s'est bien développée, les pousses sont vigoureuses et, malgré que la naissance des grappes ait été faible sur certains cépages, Aramons et Bouschets, la récolte se présente moyenne, si rien ne vient la détruire ou la diminuer. La température et l'état hygrométrique de l'atmosphère sont susceptibles de modifier les apparences. Le temps est si bizarre depuis quelques années qu'on ne peut rien prédire d'avance.

Dans le cas où l'on se serait laissé envahir par l'oïdium, un soufrage ne suffirait pas. Il faudrait faire une application de permanganate de potasse à la dose de 125 à 130 grammes par 100 litres d'eau et 3 kilogr. de chaux. Bien pulvériser, surtout sur les organes où se trouve l'Oïdium.

La floraison de la vigne se fera bientôt dans notre région. C'est le moment le plus critique pour le développement de l'oïdium. Nous avons besoin d'une période sèche, exempte de brouillards le matin et le soir. Supprimer les labours surtout à cette période.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marché vinicoles continuent à se ressembler par leur calme. Le commerce extérieur ne fait pas d'offres.

La période des gelées est passée et la température est devenue normale, favorisant la végétation. Cela n'incite pas à la spéculation de la part du commerce des vins ou des grandes maisons d'alimentation.

La constatation de quelques taches de mildiou avait été cause que certains propriétaires détenteurs de vins ne voulaient pas donner d'échantillons de leurs caves. Ce sont les mêmes spéculateurs qui veulent d'abord attendre que la période des gelées soit passée, puis celle de la formation des grains de raisins. Ils arrivent ainsi à l'approche des vendanges avec leur vin en cave. Certains sont

obligés, au moment des chaleurs, de vendre leur récolte à la distillerie ; d'autres en vendent bien moins cher que ce qu'ils l'auraient vendu aussitôt après la récolte, ou ils le gardent, ce qui les contrarie et les embarrasse pour loger la nouvelle vendange.

Les viticulteurs, les agriculteurs en général, devraient laisser la spéculation au commerce.

Les producteurs doivent travailler à produire de bonnes récoltes et de la belle marchandise et vendre le plus rapidement possible, si les prix sont assez rémunérateurs.

Depuis le mois d'octobre dernier, nous recommandons de vendre aux cours qui se sont pratiqués. C'est la résistance, souvent trop tenace, des viticulteurs de la métropole qui a fait alimenter la France de vins étrangers.

Le relèvement des droits de douane s'est fait trop tard et n'a produit aucun effet sur les cours. Il pourra être utile pour la prochaine récolte, si rien n'est modifié.

Maintenant, toute l'attention est posée sur le Statut de la Viticulture, qui atteindra fortement la liberté de la propriété individuelle.

Nous sommes ennemis de l'étatisme à outrance. On a convoqué à Paris les dirigeants des associations viticales, ce qui les a flattés, et on les a amenés ainsi à faire des concessions. Pourquoi alors ces randonnées de parlementaires aux frais des contribuables dans toutes les régions de la France, puisqu'on a réuni à la capitale les « as » de la viticulture ?

Le vin supporte trop de charges du producteur au consommateur. Puisqu'on s'adresse toujours à l'Etat pour lier et garotter le viticulteur, pourquoi ne l'oblige-t-on pas à percevoir moins sur le vin ?

Avez-vous réfléchi à ce que le fisc perçoit sur le vin ? D'abord 15 francs par hecto de droits de circulation. 5 % sur le chiffre d'affaires. Droit perçu à la production. Impôt de l'Etat sur les transports. Un droit de licence élevé sur le commerce des vins, en plus des patentes élevées. Pourquoi toutes ces charges, que ne supportent pas les autres denrées ? le vin est pourtant une boisson saine et fortifiante. On dirait que l'Etat, par les charges qu'il impose sur les vins et les entraves qu'il met à sa circulation, veut en restreindre la consommation.

Qu'ont fait ces soi-disant grands défenseurs de la viticulture pour modifier cet état de choses le plus préjudiciable ? Qu'en pensent les grands comités de propagande et de défense du vin ? Avant de dépenser beaucoup d'argent pour la propagande, on devrait s'attaquer à la racine du mal : faire diminuer les charges qui pèsent sur le vin. — E. F.

L'état du vignoble dans la Marne. — Dans sa séance du 27 août 1930, le Conseil général de la Marne a accordé une garantie du département de 250.000 francs pour des prêts à consentir aux vignerons par le Crédit Agricole, en vue de l'achat de futailles.

Le 27 octobre 1930, ce même Conseil général a étendu cette garantie aux prêts destinés aux achats de sulfate de cuivre, soufre, engrais, bois américains, etc., etc. Cette même assemblée a voté, dans sa séance du 22 avril dernier, un crédit de 30.000 francs pour la propagande des vins de Champagne. Cette somme permettra au Syndicat Général des Vignerons de Champagne et à celui du Commerce des Vins de Champagne de participer à la manifestation nationale qui doit avoir lieu à l'occasion de l'Exposition Coloniale. — H. J.

Situation viticole dans les Pyrénées-Orientales (9 mai). — S'il n'a pas favorisé la végétation, en tout cas partout vigoureuse, le refroidissement subit de la température, qui risquait de transformer la rosée du matin en gelée blanche, n'a guère éprouvé, contrairement aux craintes du moment, plutôt justifiées, le vignoble roussillonnais. Celui-ci, dans son ensemble, a été protégé par la tramontane, qui a continué, la nuit aussi, de souffler avec la même violence.

Plus graves ont été, pour certains tènements, les deux récentes chutes de grêle, lesquelles ont en effet causé de sérieux dommages, toutefois limités à la région des Albères, à la haute vallée de la Tet et à une partie du canton de Thuir.

En certains endroits, les grêlons étaient de la grosseur d'une noix, et leur couche atteignait jusqu'à 30 centimètres d'épaisseur.

Quant à la pluie, elle est en même temps tombée abondamment, et partout, de sorte que le sous-sol est maintenant pourvu d'une importante réserve d'eau.

Les labours, qui avaient été suspendus, vont pouvoir être repris, ainsi que les sulfatages et les soufrages, pour lesquels un printemps propice est également attendu.

On a eu assez facilement raison, à leur apparition, des altises, des vers gris et des chenilles velues ; le mal a donc pu être enrayé dès le début.

Les Carignans ont une belle sortie de raisins, plus belle que celle des Aramons, qui laisse quelque peu à désirer.

Pour ce qui est des prix, ils ont acquis plus de fermeté, sans cependant varier beaucoup ; les qualités supérieures, qui sont toujours recherchées, ne se payent pas plus de 18 fr. 50 le degré. E. G.

Projet de création d'une station uvale à Perpignan. — Les principaux représentants des organisations agricoles, commerciales et industrielles des Pyrénées-Orientales se sont réunis à Perpignan le 25 avril dernier, sous la présidence de M. le Préfet, pour entendre l'exposé de M. Claude Chatelus, délégué de l'Office international du Vin et du Raisin, sur les avantages que la création de stations uvales présente pour les régions viticoles.

Voici les décisions de principe qui, après un échange général de vues, ont été prises touchant cette intéressante question :

Création d'une station uvale ;

Envoi au Conseil général, par la Chambre de Commerce et la Chambre d'Agriculture, d'une demande de subvention ;

Convocation à une prochaine réunion, en vue de la formation d'un Comité d'organisation, de tous les Présidents des groupements intéressés à la réalisation du projet à l'étude. E. G.

Vœu du Conseil général du Gard sur le Statut de la Viticulture. — Le Conseil général du Gard attire l'attention du Parlement et des Pouvoirs publics sur les nécessaires et légitimes revendications des vignerons, qui constituent une grande partie de la population du département.

Il demande que la production vinicole nationale soit protégée par une barrière douanière convenable et par toutes les mesures complémentaires permettant de lutter à la fois contre le dumping, contre la baisse du change, contre les conséquences des différences observées entre les législations des divers pays viticoles ;

Il demande que les mesures les plus rigoureuses soient votées et appliquées pour défendre les viticulteurs fidèles aux usages loyaux, afin de maintenir la bonne réputation de nos vins dans tous les pays de consommation. Il estime, en effet, que si les fraudes étaient sévèrement réprimées et les mauvais vins éloignés totalement du marché, un premier contingentement s'établirait, logique et juste, qui supprimerait déjà des millions d'hectolitres de mauvais vins et diminuerait l'importance des restrictions qu'il faut imposer maintenant aux producteurs de bons vins ;

Il considère pourtant que le projet de loi sur la viticulture et le commerce des vins, soumis au Parlement (sous le n° 3765), peut avoir d'excellents effets s'il est « appliqué à tous » et s'il est « basé sur la justice », souple, et qu'il doit répondre nettement à deux buts précis :

1° En limitant les plantations, chercher surtout à arrêter complètement l'abus des plantations à grand rendement, qui risquent de ruiner la vieille viticulture française ;

2° En déterminant les quantités de vin qui pourront sortir chaque année de la propriété, mettre en harmonie constante la production avec les besoins de la consommation.

Il approuve les grandes lignes du texte de la Commission des Boissons et demande que les mesures proposées soient généralisées le plus possible, en supprimant la majorité des motifs d'exonération, car en se préoccupant de trop de

cas particuliers, le législateur restreint le nombre des assujettis et aboutit à de trop graves injustices.

Il demande que l'on prenne toutes les dispositions pour obtenir la complète sincérité de la déclaration de récolte, condition absolue de tout fonctionnement normal d'une formule quelconque de blocage.

Il désire voir réduire les charges fiscales qui pèsent sur le vin, diminuer les droits de circulation, supprimer la taxe unique, améliorer les tarifs ferroviaires, rechercher constamment tous les moyens propres à développer la consommation du vin.

Il demande le vote du statut définitif de l'alcool, réservant pour le mutage et pour la fabrication des mistelles et vins de liqueur les alcools provenant de la distillation des vins bloqués, et dirigeant vers le carburant national les excédents non utilisés par le marché de bouche.

Enfin, le Conseil général du Gard fait appel à la solidarité de toutes les régions viticoles de France pour une œuvre de défense viticole, conçue largement sur le plan des grandes actions économiques nationales. Il demande aux Pouvoirs publics de ne rien négliger pour assurer la prospérité de la viticulture française, dont le sort est lié à celui de toutes les autres branches de l'activité nationale.

Les journées fruitières du Réolais. — « *Produire des fruits sains pour mieux les vendre* ». — Tel est l'objet de la manifestation importante préparée par l'accord des Comices agricoles de La Réole et de Bazas, du Syndicat d'initiative de La Réole et l'Union des Syndicats agricoles de la région, en collaboration avec le Service de Défense des Végétaux au ministère de l'Agriculture et l'appui du Comité de lutte contre les ennemis des cultures de la Société nationale d'Agriculture.

Un Comité d'organisation, placé sous la présidence d'honneur des groupements unis, et dont la présidence effective a été dévolue à M. Duthil, membre de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, ayant pour Secrétaire M. Lapedagne, Professeur d'horticulture, et Commissaire général M. Rachel Séverin, a fixé aux 23 et 24 mai, à La Réole, la date des journées fruitières.

Le samedi 23, journée d'études et d'exposition des parasites des arbres fruitiers, des produits et appareils de traitement, avec présentation des modèles d'outillage pour la culture et l'entretien des vergers, et d'emballages types pour l'expédition des fruits.

Le dimanche 24, excursion aux centres fruitiers des vallées du Dropt et de la Garonne, banquet et essais démonstratifs des méthodes et appareils de traitement dans le verger d'études de l'Ecole d'Agriculture de La Réole.

Les journées fruitières du Réolais constituent un effort heureux de décentralisation, au cours desquelles seront réunis, dans un des centres de production fruitière les plus variés et des plus importants de France, à la fois les spécialistes les plus réputés et les modèles les plus modernes pour l'enseignement et la pratique des meilleurs procédés de défense des vergers et de la valorisation des fruits.

En même temps que les savants et les industriels, sont associés les pépiniéristes et les expéditeurs.

A l'heure où, sur nos marchés, viennent se substituer à la savoureuse production régionale les fruits des pays étrangers, il est nécessaire de réagir, de montrer quelles négligences de la part de nos producteurs favorisent cette production, et de s'organiser pour reprendre la maîtrise des marchés régionaux.

Tous les producteurs de fruits, ceux de la région girondine en particulier, sont intéressés par les journées fruitières du Réolais et y sont cordialement invités.

Les adhésions pour les séances d'études, l'exposition de produits et matériel et les essais démonstratifs sont reçus au Bureau des Journées fruitières du Réolais (Hôtel de ville, La Réole, Gironde). — R. S.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 2.300 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.800 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 650 fr. Mâconnais, 500 à 550 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 800 à 875 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 25 à 14 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. 50 à » fr. » le degré. Vins pour la distillerie. Trois-six de marc v., de 1.060 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.180 à 1.200 fr.

MIDI. — *Nîmes (18 mai 1931). — Cote officielle :* Vins rouges, de 15 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (19 mai). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » à « fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Trois-six 86°, pas d'affaire. Marc 52°, à 1.070 fr. Esprit de marc à 86°, à 1.080 fr.

Béziers (15 mai). — Vins rouges 1930, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.230 fr. les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. 50.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 17 mai 1931, 16 fr. 50 à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (16 mai 1931). — 15 fr. 50 à 18 fr. » le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (16 mai). — Récolte 1930, de 15 fr. 50 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.900 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 182 fr. 50 à 184 fr. 50 ; orges, 76 fr. » à 86 fr. ; escourgeons, 74 fr. à 76 fr. ; maïs, 78 fr. » à 85 fr. ; riz, » fr. ; seigle, 87 fr. à 89 fr. ; sarrasin, 101 fr. à 105 fr. ; avoines, 90 fr. » à 104 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 87 fr. 72 à » fr. », Buenos-Ayres, 43 fr. 79 à » ». Chicago, 77 fr. 74. — Sons, 49 fr. à 53 fr. — Recoupettes, de 43 à 45 fr. ; remoulages, de 70 à 80 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. » ; avoines, » à » fr. ; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 175 à 200 fr. — Hollande commune, de 145 à 170 fr. ; jaune ronde, de 105 fr. à 115 fr. ; Saucisse rouge de Bretagne, de 150 fr. à 180 fr. ; Saint-Malo, 95 fr. à 105 fr. ; Rosa, 170 fr. à 180 fr. Sterling, de 115 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr. ; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr. ; paille de seigle, 120 fr. à 155 fr. ; luzerne, 255 fr. à 285 fr. ; foin, 240 fr. à 275 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr. ; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr. ; Féveroles, de 104 à 106 fr. ; luzerne, de 700 à 800 fr. ; sainfoin, 210 à 220 fr. ; vesces, » fr. à » fr. ; vescillons, » à » fr. ; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr. ; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. » ; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr. ; Coprah, 67 fr. ; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 215 fr. 50 à 217 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 22 fr. ». — Veaux, 5 fr. 50 à 19 fr. ». — Moutons, 5 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 30 à 10 fr. 30. — Longe, de 9 fr. » à 17 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. » ; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30 ; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs ; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cerises d'Espagne, de 1.000 fr. à 1.250 fr. les 100 kgs. — Fraises de Carpentras, 600 à 1.250 fr. les 100 kgs. — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr. ; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 280 fr. à 350 fr. — Bananes, de 450 fr. à 550 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 à 320 fr. — Epinards, 90 à 100 fr. les 100 kgs. — Asperges du Midi, 180 à 575 fr. les 100 kgs. — Choux-fleurs, 80 à 400 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de » à » fr. — Laitues du Midi, de 50 à 90 fr. le cent. — Haricots verts, de 200 à 550 fr. — Artichauts d'Algérie, de 60 à 120 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.